



## MAGGI полнети пиперки

### Состојки

- 5 благи жолти пиперки
- 500 гр тиквички
- 1 кромид
- 10 гр лук
- 200 гр бел ориз со долги зрна
- 100 гр сирење
- 5 гр бибер
- 5 гр магнонос
- 5 гр сол

### Упатство

1. Пиперките пресечете ги на половина и исчистете ги од семките. Тиквичката измијте ја и изрендате ја на крупно ренде, посолете ја, па оставете ја десетина минути да го испушти сокот, а потоа исцедете.
2. Кромидот и лукот исчистете ги и исечкајте ги ситно, па пропржете ги на малку масло. Додадете ги претходно сварениот ориз и ренданата тиквичка. Динстајте се заедно неколку минути.
3. Додадете ја MAGGI идеја за полнети пиперки, да почне да врие, па тргнете од оган за да се олади. Во смесата додадете сирење и соединете.
4. Наполнете ги пиперките со смесата и ставете ги да се печат во загреана рерна на 200 степени, па украсете со ливче магнонос.

🕒 45 Мин

⊕ 4 порции

Јаглехидрати	60.1 g
Енергија	374.3 kcal
Масти	9.08 g
Протеини	16.03 g